



Publicada la tercera edición, revisada y ampliada, de 'Diseño y gestión de cocinas'

01-11-2018

Díaz de Santos ha publicado la tercera edición del libro 'Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración'; una obra de consulta práctica, imprescindible para los profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector del diseño e instalación de cocinas profesionales (gerentes y cocineros de empresas de restauración, arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, consultores, responsables de calidad, formadores...).

El libro 'Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración' es una obra que se ha convertido en pocos años en un referente para el sector de la restauración. Tras varias reimpressiones, y una segunda edición, ahora se ha presentado la tercera, una edición que ha sido ampliamente revisada y ampliada, y cuenta con el respaldo de las más importantes asociaciones nacionales involucradas y comprometidas con el sector.

Los autores (**Luis Eduardo Montes, Irene Lloret y Miguel Ángel López**), a través de una vasta información, complementada con un extenso soporte gráfico de planos, ilustraciones e imágenes de cocinas reales, amplía el ya de por sí extenso contenido anterior, aportando una valiosa información de insustituible ayuda para efectuar un adecuado diseño y gestión de cualquier tipo de cocina.

Esta obra ha sido concebida para satisfacer las necesidades de consulta práctica de todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector: arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración, personal inspector de la administración, consultores y responsables de calidad, formadores de trabajadores, agentes pertenecientes a entidades de certificación, y estudiantes y docentes de profesiones u otros oficios relacionados con este mundo.

Se trata de un libro editado en encuadernación rústica que incluye en su índice temas como: La cocina; Los alimentos y la elaboración de comidas; Los peligros para la salud de los clientes; El control de los peligros a través de la higiene; Diseño de la cocina por medio de un plano; Descripción de las zonas de la cocina y enumeración de sus dotaciones básicas; Diseño de

parámetros y otras estructuras; Ventilación, iluminación, suministro de agua y eliminación de aguas residuales; Mobiliario; Máquinas y utensilios; Capacidades de las instalaciones; El autocontrol aplicado a la gestión higiénica de la cocina; Control de entradas y trazabilidad; Ejecución de un plan de limpiezas y desinfección; Aplicación de un plan para el control de plagas; Instauración de un plan de mantenimiento; Control del agua; Gestión de las temperaturas en los alimentos; Educación en materia de higiene de los trabajadores, etc.

Noticias Relacionadas

- Alimentación institucional, una obra que analiza el entorno escolar, geriátrico y hospitalario
- Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector
- Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades
- Comedores escolares saludables, una nueva herramienta para los profesionales del sector